Casanova di Neri

IRROSÉ Toscana IGT



ANNATA
2022
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale a Settembre, 2 settimane prima del Sangiovese per i vini rossi.
GRADAZIONE ALCOLICA
11,5%

VINIFICAZIONE
12 ore di contatto con le bucce, segue fermentazione in bianco in acciaio. 6 mesi in acciaio e poi in bottiglia.
ACIDITÀ TOTALE
5,8
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
8-10°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
20,4

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com